

Entolome de mai



Comestible, mais sans valeur

Nom latin: Entoloma plebejum, Rhodophyllus erophilum, Entoloma pyrenaicum

Famille: A lames > Entolomataceae > Entoloma

Caractéristiques du genre Entoloma : chapeau: aspect de tricholome, mycène ou omphalina, sec, nu, rarement écaillé, généralement hygrophane - lames: adnées, trame régulière, nuancées de rose à maturité, diversement insérées - pied: épais à mince, généralement central - remarques: saprophyte, beaucoup sont toxiques

- Chapeau:** 2-5cm, gris brun, fibrilleux, écailles radiales, en cloche pointue, campanulé pointu
- Lamelles:** grises, rose sale à maturité, espacées, subegales, adnées
- Pied:** sans anneau, plus pâle que le chapeau, lisse, fibreux, souvent tordu, fibrilleux vers le bas
- Chair:** mince, blanche à coeur, brun vers la cuticule
- Odeur:** farine
- Saveur:** farine
- Habitat:** avril-mai, forêt, principalement résineux, sur sol riche, parfois en lisière, sur mousse, rare, en rond de sorcière ou isolé
- Remarques:** sa rareté n'a pas permis de déterminer clairement sa consommabilité. Il n'est de toute façon pas digne de la table, à contempler, et laisser en forêt
- Confusion:** Marasme d'oréades, Faux mousseron, Mousseron d'automne (Marasmius oreades)
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée non blanche > Sporée ni noire ni blanche > Sporée rose > Aspect de Tricholoma, Mycena ou Omphalina > Lamelles décurrentes ou échancrées > Lamelles échancrées > Pied blanchâtre > Entoloma

